



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran İşletmeciliği	AŞÇ228	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu ders misafir edilecek müşterilerin taleplerini karşılayabilecek bir yapıda tasarlanacak olan restoranın ve endüstriyel mutfakların sahip olması gereken özelliklerin, genel konseptinin ve kullanılacak sistemlerin belirlendiği ve örneklerle açıklandığı bir derstir.				
Ders İçeriği	Yiyecek servis sistemleri, yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi, içecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi, endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı, ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, havalimanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci, mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme.				
Ders Kaynakları	Ders notları				

Hafta	Konu
1	Yiyecek servis sistemleri
2	Yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi
3	İçecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi
4	Endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı
5	Ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci
6	Havalimanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci
7	Fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci
8	Ara Sınav
9	Otel mutfaklarının tasarım ve işleyiş süreci
10	Restoran mutfaklarının tasarım ve işleyiş süreci
11	Pastane mutfaklarının tasarım ve işleyiş süreci
12	Özel tasarım mutfaklar
13	Mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme
14	Mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Restoran yönetiminin nasıl olması gerektiği hakkında yeterli bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yönetim sistemleri ve işleyiş süreçlerine hakim olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak tiplerini ve bunların restoranların işleyişine etkilerini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak tasarımının önemini kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-